BAL_399137_KochgeschirreCool+_RZ_BAL_Kanne_CeraDur_Gourmet 25.07.12 15:28 Seite 1

WMF Cool+ Technology

WMF Kochgeschirrserien mit Cool+ Grifftechnologie
Bedienungs- und Pflegehinweise

WMF Cookware ranges with Cool+ handle technology
Instructions for use and care

WMF Batteries de cuisine avec technologie de poignées Cool+
Conseils d'utilisation et d'entretien

Batería de cocina WMF con tecnología Cool+ en las asas
Indicaciones de manejo y cuidado

La serie di pentole WMF con la tecnologia Cool+ nei manici
Istruzioni per la manutenzione e la cura

WMF pannenserie met Cool+ Greeptechnologie
Gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen

BAL_399137_KochgeschirreCool+_RZ_BAL_Kanne_CeraDur_Gourmet 25.07.12 15:28 Seite 2

DE

WMF Kochgeschirrserien

mit Cool+ Grifftechnologie

Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10
Mit Cool+ Grifftechnologie
TransTherm®-Allherdboden

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt von WMF entschieden. Hochwertige Materialien, erstklassige Verarbeitung und sorgfältige Qualitätsprüfungen garantieren eine lange Lebensdauer. Das ausgereifte Design und die durchdachte Funktionalität gewährleisten hohen Gebrauchsnutzen.
Die Cool+ Grifftechnologie reduziert effektiv die Wärmeübertragung zwischen Topf und Griffen. Damit ist Cool+ die erste, patentierte Grifftechnologie, die die Anforderungen der Norm DIN EN 12983-1 übertrifft.

Qualitätsmerkmale

- Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10.
- Geschmacksneutral und hygienisch.
- Cool+ Grifftechnologie, patentiert – einzigartig - sicher.
- Schüttrand für zielsicheres und dosiertes Ausgießen.
- TransTherm®-Allherdboden, rundum mit Edelstahl verkapselt, für hervorragende Koch- und Brateigenschaften. Für alle Herdarten geeignet, auch für Induktionsherde.
- Aufliegedeckel für schnelles zur Seite schieben (je nach Serie).
- Steckdeckel für wasserarmes Garen besonders geeignet (je nach Serie).
- Deckel aus hitzebeständigem Güteglas zum Sichtkochen (je nach Serie).
- Dampföffnung für einfache und sichere Handhabung (je nach Serie).
- Haushaltsgerechte Größen.
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und unverwüstlich.

Lesen Sie die folgenden Bedienungs- und Pflegehinweise vor dem ersten Gebrauch bitte vollständig durch.

Hinweise zur Bedienung

- Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber entfernen, heiß spülen und gut abtrocknen.
- Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe gar kochen.
- Besonders beim wasserarm Garen mit kleinen Heizstufen arbeiten.

- Bitte beachten Sie, dass sich Metallgriffe bei sehr langen Kochzeiten - aufgrund physikalischer Gegebenheiten wie Abstrahlwärme von umliegenden Kochfeldern oder bei direktem Kontakt mit offener Flamme (Gaskochfeld) - trotz Cool+ erwärmen können.
  In diesem Fall empfehlen wir den Gebrauch von Topflappen.
  Das gilt auch für den Einsatz im Backofen. Auch hier ist ein Handschutz zu verwenden.
- Deckel mit Dampföffnung verhindern seitliches Abdampfen und Spritzwasser auf dem Herd. Während des Kochens kann heißer Dampf aus der Öffnung austreten. Drehen Sie den Deckel mit der Dampföffnung immer vom Körper weg.
- Glasdeckel sind bis max. 130°C für den Backofen geeignet. Kochgeschirre, deren Griffe vollständig aus Kunststoff bestehen, sind nicht für die Verwendung im Backofen geeignet.

Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

- Kochgeschirr niemals ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zum Anbrennen des Kochguts, zu Beschädigung des Kochgeschirrs oder zu Beschädigung der Heizquelle kommen.
- Salz bitte nur in bereits kochendes Wasser geben und umrühren, damit der Topfboden nicht durch Salz angegriffen wird.
- Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser ausspülen.
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen. (Wir empfehlen Scotch Brite-Reinigungsschwamm »Kratzt nicht 3M«).
- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltige Scheuermittel verwenden.
- Durch kalkhaltiges Wasser und bestimmte Speisen können Kalkflecken oder blau schillernde Verfärbungen im Innern entstehen. Bitte frühzeitig und regelmäßig entfernen, indem Sie Ihr Kochgeschirr mit Essig auskochen.
  In hartnäckigen Fällen empfehlen wir WMF Purargan®, erhältlich im WMF Fachhandel.
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.

Hinweise für die Reinigung in der Spülmaschine

- Nur Markenspülmittel verwenden. Vorratsbehälter für Spezialsalz und Klarspülmittel immer rechtzeitig auffüllen. Es darf kein Salz in den Innenraum der Spülmaschine gelangen. Eine Salzkonzentration kann Korrosion auslösen. Wir empfehlen deshalb, nach Auffüllen der Behälter

einen Zwischenspülgang mit leerer Maschine durchzuführen.
- In der Spülmaschine kann durch andere Gegenstände Fremdrost auf das Kochgeschirr übertragen werden. Dieser kann Korrosionsschäden verursachen, wenn er nicht umgehend entfernt wird.
- Spülmaschine nach Beendigung des Spülvorgangs baldmöglichst zur Belüftung öffnen.
- Kochgeschirr möglichst bald aus der Maschine nehmen und nicht über längere Zeit feucht stehen lassen, da sonst Flecken entstehen können.
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.

Hinweise für die Zubereitung

Wasserarm Garen
Bei dieser schonenden Zubereitung werden Gemüse oder andere Nahrungsmittel im geschlossenen Topf mit sehr wenig Flüssigkeit gegart. Während des ganzen Garvorgangs sollte der Deckel nicht abgenommen werden, damit kein Dampf entweichen kann und der Kreislauf Wasser - Dampf nicht unterbrochen wird.
Wasserarm garen ist ideal für Gemüse, Fisch, Geflügel oder junges Fleisch. Bei dieser Garmethode bleiben Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente weitgehend erhalten, weil sie nicht im Wasser ausgespült werden und alle Speisen behalten ihren Eigengeschmack. Auf die Zugabe von Kochsalz können Sie verzichten.

Fettarm braten
Beim Braten mit Fett geben Sie das Fett immer in den kalten Topf und erhitzen Sie es erst dann! Stellen Sie die Temperatur maximal auf mittelhoch oder mittel ein. Verringern Sie die Hitze, wenn das Fett leicht zu rauchen beginnt. Legen Sie daraufhin die zu bratenden Lebensmittel in den Topf.
Bei geschlossenem Deckel auf beiden Seiten 8-10 Minuten braten. Die Garzeit hängt von der Größe und Beschaffenheit des Fleisches ab.
Seien Sie vorsichtig mit heißem Fett.
Lassen Sie den heißen Topf nicht unbeaufsichtigt.
Löschen Sie brennendes Fett nicht mit Wasser.
Nehmen Sie eine Decke oder einen Feuerlöscher.
Bei dieser Art der Zubereitung mit geschlossenem Deckel brät das Fleisch im eigenen Saft und Sie können mit Fett sehr sparsam umgehen.

Hinweis für Elektroherde
Cromargan®-Kochgeschirre von WMF gibt es in haushaltsgerechten Größen.
Bei Elektroherden sollte zur besseren Ausnutzung der Energie der Herdplatten-Durchmesser dem Topf- und Pfannendurchmesser in etwa entsprechen:

Herdplatte	Töpfe	Pfannen
klein ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
mittel ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
groß ø 22 cm	ø 24 /28 cm	ø 28 cm

Hinweis für Induktionsherde
Bitte beachten Sie. Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie keine Pfannen oder Töpfe ohne Inhalt, da Überhitzung das Kochgeschirr beschädigen kann.
Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr.
Topfgröße und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht.

Haftungsausschluss
Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir keine Haftung für Schäden übernehmen, die auf folgende Ursachen zurückzuführen sind:

- **auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch**
- **auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung**
- **auf Nichtbefolgen dieser Bedienungsanleitung**
- **auf nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen**
- **auf den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen**

Entsprechendes gilt für Ergänzungsteile und Zubehör.

Soweit das Gesetz nicht zwingend etwas anderes vorschreibt, haften wir im übrigen nur für die Schäden, die auf einem vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Handeln der gesetzlichen Vertreter unserer Gesellschaft oder deren Erfüllungsgehilfen beruhen.

Garantieabschnitt
Für dieses Kochgeschirr verwenden wir nur einwandfreies Material und verarbeiten es nach modernsten Verfahren. Deshalb übernehmen wir die volle Garantie für Material, Verarbeitung und Funktion.

Bei Beanstandungen bitte Garantieabschnitt zusammen mit der Ware Ihrem Fachgeschäft übergeben.

BAL_399137_KochgeschirreCool+_RZ_BAL_Pfanne_CeraDur_Gourmet 25.07.12 15:28 Seite 6

WMF Cookware ranges

with Cool+ handle technology

Cromargan®: stainless steel 18/10
With Cool+ handle technology
TransTherm®-universal base

Congratulations on your choice. You have chosen a quality product from WMF. High grade materials, first class manufacture and meticulous quality control guarantee durability. The fully developed design and the well thought out functionality guarantee its complete usefulness.
The Cool+ handle technology effectively reduces heat conduction between the pan and the handles. This makes Cool+ the first patented handle technology, that exceeds the requirements of the DIN EN 12983-1 standard.

Quality characteristics

- Cromargan®: stainless steel 18/10.
- Neutral taste and hygienic.
- Cool+ handle technology, patented – unique – safe.
- Pouring rim for accurate and measured pouring.
- TransTherm®-universal base completely encapsulated with quality steel giving excellent cooking and frying results. Suitable for all types of cooker, including induction hobs.
- Non-insertable lid can be pushed aside quickly (depending on the range).
- Insertable lid ideal for cooking in a minimum of liquid (depending on the range).
- Lid made of quality glass for a view of the cooking (depending on the range).
- Steam vent for easy and safe handling (depending on the range).
- Regular household sizes.
- If the following advice is adhered to, easy to care for and durable.

Please read following instructions for use and care thoroughly before first use.

Instructions for use

- Before first use remove any stickers, wash in hot water and dry thoroughly.
- Use the highest setting only to heat up, turn down the heat in good time and finish cooking the food at moderate heat.
- Use the lowest setting especially when cooking with little water.
- Please note that despite Cool+ metal handles can warm up when the cooking takes a long time

BAL_399137_KochgeschirreCool+_RZ_BAL_Kasserolle_CeraDur_Gourmet 25.07.12 15:28 Seite 7

because of physical conditions like radiation from the adjacent hobs or direct contact with an open flame (gas cooker).
In this case we recommend using pot holders. This is also advisable when used in the oven. Here as well protective gloves should be used.

- Lids with steam vent prevent steam escaping around the sides and water splashing on the hob. Steam can escape from the vent during cooking. Always turn the lid with the steam vent away from your body.
- Glass lids are suitable for the oven up to max. 130°C. Cookware with handles made entirely of plastic is not suitable for use in ovens.

Care and safety instructions

- Never heat up the cookware when empty and ensure that the liquid in the food does not completely evaporate. If this is ignored the food may burn or damage the cookware, or cause damage to the hob.
- Add salt only to boiling water and stir to prevent the salt damaging the base.
- After use rinse in hot water as soon as possible.
- Soak residue food and remove with a sponge or brush. (We recommend Scotch Brite cleaning sponge "Kratzt nicht 3M").
- Please do not use steel wool or cleaning fluid containing sand.
- Hard water and certain food types can cause marks or shimmering blue discoloration on the inside. Please remove regularly and without delay, by heating up vinegar in your cookware.
- For obstinate stains we recommend WMF Purargan®, available in WMF retail shops.
- Store cookware completely dry.

Instructions for cleaning in the dishwasher

- Use only brand name detergent. Refill the special salt and rinsing agent when low. Salt must not be spilt in the inside of the dishwasher. A concentration of salt can cause corrosion. We therefore recommend running the dishwasher empty once after filling the salt container.
- Other objects in the dishwasher can transfer rust onto the cookware, causing corrosion damage if not removed immediately.
- Open the dishwasher as soon as it has finished washing to allow air to circulate.
- Take the cookware out of the dishwasher as soon as possible and do not leave it when damp for any length of time as this could cause stains.
- Store cookware completely dry.

BAL_399137_KochgeschirreCool+_RZ_BAL_Kanne_CeraDur_Gourmet 25.07.12 15:28 Seite 8

Instructions for food preparation

Cooking with little water
For this type of gentle cooking vegetables or other food is cooked in very little water in a closed pan. For the whole duration of the cooking the lid should not be removed to avoid steam escaping and to prevent the cycle of water – steam being interrupted. Cooking in little water is ideal for vegetables, fish, poultry or young meat. This type of cooking retains vitamins, minerals and trace elements to a greater degree and all types of food keep their particular flavour. There is no need to add salt.

Low fat frying
When frying with fat always put the fat into the empty pot before heating it up!
Turn up the heat to medium-high or medium temperature at most. Turn down the heat when the fat begins to smoke lightly. Then lay the food to be fried into the pot.
Fry both sides for about 8-10 minutes with the lid on. The time needed depends on the size and consistency of the meat.
Be careful with hot fat.
Never leave a hot pan without attention. Extinguish burning fat with a blanket or a fire extinguisher.
By using this method of cooking with the lid on, the meat cooks in its own juice and you can reduce the amount of fat significantly.

Instructions for electric cookers
WMF Cromargan® cookware is available in the usual household sizes.
Where electric hobs are used the diameter of the hob should correspond to the diameter of the pan or frying pan to make better use of energy.

Hob		Pans	Frying pans
small	ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
medium	ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
Large	ø 22 cm	ø 24/28 cm	ø 28 cm

Instructions for induction hobs
Please note. Induction is a very rapid heat source. Do not heat up empty pots or pans as excessive heat can damage the cookware. At a high setting there may be a humming sound. This occurs for technical reasons and does not indicate a fault in your cooker or cookware.
The diameter of the base of the pan and the size of the hob must correspond otherwise where the diameter is small, the hob (magnetic field) may not react

BAL_399137_KochgeschirreCool+_RZ_BAL_Kanne_CeraDur_Gourmet 25.07.12 15:28 Seite 9

to the base of the pan.

Liability exclusion
We expressly point out that we are not liable for damage resulting from the following:

- **inappropriate use**
- **unsuitable, improper or careless handling**
- **disregarding these instructions for use**
- **faulty repairs**
- **the use of spare parts that do not correspond to the original ones.**

This also applies to additional parts and accessories.

Insofar as there is no legal requirement we are further only liable for damage resulting from intentional or grossly negligent handling by legal representatives of our company or their vicarious agents.

Guarantee Voucher
We use only perfect material for this cookware and the most up to date production methods. For this reason we guarantee fully material, manufacture and function.
In the case of complaint please return the product with the guarantee voucher to your retailer.

BAL_399137_KochgeschirreCool+_RZ_BAL_Kanne_CeraDur_Gourmet 25.07.12 15:28 Seite 10

WMF Batteries de cuisine

avec technologie de poignées Cool+

Cromargan®: acier inoxydable 18/10
Avec technologie de poignées Cool+
Fond diffuseur TransTherm® compatible tous feux

Toutes nos félicitations. Vous avez choisi un produit de qualité WMF. Des matériaux nobles, des finitions soignées et des contrôles de qualité minutieux sont les garants de la longévité des ustensiles. Le design mature et la fonctionnalité bien conçue garantissent un usage intensif.
Technologie de poignées Cool+, réduit effectivement le transfert de la chaleur entre le faitout et les poignées. Cool+ est ainsi la première technologie de poignées brevetée qui va au-delà des exigences de la norme DIN EN 12983-1.

Critères de qualité

- Cromargan®: acier inoxydable 18/10.
- Pas de goût spécifique, hygiénique.
- La technologie de poignées Cool+: brevetée, unique en son genre et fiable.
- Bord verseur pour verser et doser avec précision.
- Fond diffuseur TransTherm®, tout enrobé d'acier inoxydable pour d'excellents résultats de cuisson. Compatible tous feux, induction comprise.
- Couvercles assis, pouvant être glissé rapidement sur le côté (selon la série).
- Couvercles emboîtables, adaptés particulièrement à la cuisson avec peu d'eau (selon la série).
- Couvercles en verre haut de gamme résistant à la chaleur, pour un meilleur contrôle de la cuisson (selon la série).
- Sortie de vapeur pour un maniement simple et en toute sécurité (selon la série).
- Tous les ustensiles disponibles dans les tailles courantes.
- Inusable et facile à entretenir si l'on respecte les consignes ci-après.

Avant la première utilisation, lisez consciencieusement les conseils d'utilisation et d'entretien suivants

Conseils d'utilisation

- Avant la première utilisation, retirer étiquettes et autocollants éventuels, rincer à l'eau chaude et essuyer convenablement.
- Utiliser un feu vif seulement pour chauffer, baisser le feu en temps voulu et faire cuire à feu moyen.
- Pour une cuisson avec peu d'eau, utiliser toujours un feu doux.

BAL_399137_KochgeschirreCool+_RZ_BAL_Kanne_CeraDur_Gourmet 25.07.12 15:28 Seite 11

- Attention! Si la cuisson dure très longtemps et pour des raisons qui participent de la physique - chaleur rayonnante provenant d'autres plaques de cuisson ou contact direct avec la flamme (cuisinières à gaz) - les poignées en métal peuvent chauffer, et ce, malgré la technologie Cool+. Dans ce cas, nous conseillons l'usage de maniques. Cela vaut aussi pour l'utilisation au four. Là aussi, une protection des mains est recommandée.
- Couvercles avec sortie de vapeur empêchant la sortie latérale de la vapeur et les projections d'eau sur la table de cuisson. De l'orifice de la sortie de vapeur, il peut s'échapper de la vapeur très chaude. Positionner donc le couvercle de façon à ce que la sortie de vapeur soit du côté opposé au corps.
- Les couvercles en verre supportent la chaleur du four jusqu'à une température maximale de 130°C. Les batteries de cuisine dont les poignées sont entièrement conçues en matière synthétique ne sont pas adaptées pour une utilisation au four.

Conseils pratiques d'entretien et d'utilisation en toute sécurité

- Ne jamais chauffer le faitout vide et veiller à ce que le liquide contenu dans les aliments ne s'évapore complètement. Si l'on n'observe pas ces consignes, on risque de brûler les aliments, d'abîmer l'ustensile ou la cuisinière.
- Ne saler que lorsque l'eau est en ébullition et remuer, le sel peut en effet abîmer le fond.
- Après usage, rincer aussitôt l'ustensile à l'eau chaude.
- Faire tremper les restes collés avant de les détacher avec précaution à l'aide d'une éponge ou d'une brosse. Nous conseillons les éponges ou tampons à récurer Scotch Brite 3M.
- Ne pas utiliser de lavettes en fer ou de poudres abrasives.
- L'eau calcaire ou certains aliments peuvent provoquer à l'intérieur de l'ustensile des taches ou des auréoles bleutées brillantes. Enlever régulièrement ces taches en faisant bouillir du vinaigre.
- Dans les cas tenaces, nous conseillons le produit d'entretien WMF Purargan®, disponible chez les revendeurs spécialisés WMF.
- Ne ranger les ustensiles qu'une fois bien essuyés.

Conseils pour le lavage en lave-vaisselle

- N'utiliser que des produits de marque. Remplir régulièrement le réservoir de sel et celui de produit de rinçage. Il ne doit pas y avoir de sel dans la cuve du lave-vaisselle. Une concentration de

BAL_399137_KochgeschirreCool+_RZ_BAL_Kanne_CeraDur_Gourmet 25.07.12 15:28 Seite 12

sel peut être source de corrosion. C'est pourquoi, nous conseillons de faire tourner le lave-vaisselle une fois à vide, après le remplissage de sel.
- Dans le lave-vaisselle, il peut arriver que de la rouille provenant d'un autre ustensile se dépose sur les ustensiles de cuisson, qui peuvent être à leur tour attaqués, si la rouille n'est pas enlevée rapidement.
- Après le programme de rinçage, ouvrir le plus tôt possible la porte du lave-vaisselle pour en laisser échapper la vapeur.
- Sortir les ustensiles aussitôt, ne pas les laisser humides trop longtemps, ce qui pourrait provoquer des taches.
- Ne ranger les ustensiles qu'une fois bien essuyés.

Conseils de cuisson

Cuisson avec peu d'eau
Dans cette cuisson douce, les légumes ou autres aliments cuisent à l'étuvée, c'est-à-dire en vase clos dans peu de liquide. Pour garder toute la vapeur et pour ne pas interrompre le cycle eau vapeur, il est conseillé de ne pas retirer le couvercle pendant toute la cuisson. La cuisson à l'étuvée est idéale pour les légumes, le poisson, la volaille ou les viandes tendres.
Cette méthode de cuisson permet de préserver vitamines, sels minéraux et oligo-éléments. Ceux-ci ne « s'évanouissent » donc pas dans l'eau de cuisson. Les aliments gardent tout leur goût. L'adjonction de sel est presque superflue.

Cuisson avec peu de matière grasse
Lorsque vous faites frire avec de la graisse mettez toujours la graisse dans le faitout vide avant de la réchauffer !
Augmentez la chaleur à une température moyenne-haute ou moyenne au maximum. Réduisez la chaleur dès que la graisse commence à fumer légèrement. Placez ensuite les aliments à frire dans le faitout. Couvrir et faire rissoler la viande de chaque coté 8-10 minutes environ. Le temps de cuisson dépend de la grosseur et de la qualité du morceau de viande. Manipulez l'huile chaude avec précaution.
Ne laissez pas le faitout chaud sans surveillance. Si l'huile s'enflamme, n'éteignez jamais le feu avec de l'eau. Utilisez une couverture ou un extincteur d'incendie.
Avec cette méthode de cuisson, la viande cuit dans son jus et nécessite donc peu de matière grasse.

Conseil pratique pour les tables de cuisson électriques
Les ustensiles de cuisson en Cromargan® de WMF

sont disponibles dans les tailles standard à usage domestique. Pour une meilleure utilisation de l'énergie, le diamètre des plaques de cuisson doit correspondre à peu près à celui des ustensiles.

Plaque	Faitouts	Poêles
petite ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
moyenne ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
grande ø 22 cm	ø 24/28 cm	ø 28 cm

Conseil pratique pour les tables à induction
Veuillez respecter la consigne suivante. L'induction est une source de chaleur extrêmement rapide. Ne chauffez pas de poêles ou casseroles sans contenu, car une surchauffe peut endommager les batteries de cuisine. Si le feu est très fort, il peut se produire un bourdonnement. Ce bruit est d'origine technique et ne signifie en aucun cas un fonctionnement défectueux de votre table de cuisson ou de votre ustensile. Faitout et plaque/foyer doivent être de même diamètre, sinon la plaque (champ magnétique) pourrait de ne pas réagir au faitout.

Exclusion de la garantie
Nous attirons l'attention sur le fait que nous ne sommes pas tenus de répondre des dommages causés:

- **par une utilisation inappropriée**
- **par une manipulation inadéquate, incorrecte ou peu soignée**
- **par le non respect du mode d'emploi**
- **par des réparations effectuées de manière incompétente**
- **par l'utilisation de pièces de rechange non d'origine**

La même clause vaut également pour les ustensiles complémentaires et les accessoires.

Sauf dans les cas prévus explicitement par la loi, nous ne répondons que des dommages causés délibérément ou par imprudence par le représentant légal de notre société ou de ses agents d'exécution.

Bon de garantie
Ces ustensiles de cuisson sont fabriqués avec des matériaux de premier choix et selon les procédés les plus modernes. Les vices de matériaux, de fabrication et de fonction sont donc entièrement couverts par notre garantie.

En cas de réclamation, remettez la marchandise accompagnée du bon de garantie à votre revendeur WMF.

BAL_399137_KochgeschirreCool+_RZ_BAL_Kanne_CeraDur_Gourmet 25.07.12 15:28 Seite 14

Batería de cocina WMF

con tecnología Cool+ en las asas

Cromargan®: acero inoxidable 18/10
Con tecnología Cool+ en las asas
Tapa de superficie con orificio de vapor
Fondo TransTherm® apto para todo tipo de cocinas

Enhorabuena por su elección. Se ha decidido por un producto de calidad de WMF. Materiales de alta calidad, una fabricación de primera clase y controles de calidad garantizan una larga duración. El diseño y la funcionalidad garantizan la satisfacción en su uso. La tecnología Cool+ reduce eficazmente la transmisión del calor entre el cuerpo de la olla y las asas. Cool+ es la primera patentada tecnología para asas, que cumple los requisitos de la Norma DIN EN 12983-1.

Características de calidad

- Cromargan®: acero inoxidable 18/10.
- Neutro al sabor e higiénico.
- Cool+ patentada tecnología para asas, única, segura.
- Borde para vertido seguro.
- TransTherm®, completamente encapsulado en acero inoxidable para unas cualidades de cocinar y asar extraordinarias. Apto para todo tipo de cocinas, también para cocinas de inducción.
- Tapa de superficie que se desplaza lateralmente de manera rápida (según colección).
- Tapa encajable especialmente apropiada para una cocción con poco líquido (según colección).
- Tapa de cristal resistente al calor para ver en todo momento la cocción (según colección)
- Orificio de vapor para un manejo sencillo y seguro (según colección)
- Diferentes tamaños ideales para el hogar.
- Teniendo en cuenta las indicaciones siguientes, fácil de cuidar e indestructible

Por favor lea las siguientes indicaciones de manejo y cuidado muy atentamente hasta el final antes del primer uso.

Indicaciones de manejo

- Antes del primer uso, quitar las pegatinas si las hubiera, enjuagar con agua caliente y secar bien.
- Utilizar la potencia más alta de fuego solo para precalentar, bajar a tiempo y cocinar los alimentos en el nivel medio.
- Trabajar con potencias bajas especialmente al cocinar con poca agua.
- Hay que tener en cuenta que cuando la cocción se prolonga durante mucho tiempo las asas se

pueden calentar incluso con Cool+, esto se debe a fenómenos físicos como la irradiación del calor de otros fuegos adyacentes, o por contacto directo con la llama (en el caso de cocinas de gas). En este caso recomendamos la utilización de agarradores de cocina.
También cuando se utilice en el horno usar guantes o agarradores.

- La tapa con orificio de vapor evita la salida del vapor por los laterales y que el líquido salpique sobre la cocina. Durante la cocción puede escapar vapor a través del orificio. Es recomendable, por lo tanto, girar la tapa para apartar del cuerpo el orificio de vapor.
- La tapa de cristal es apta para el horno hasta un máximo de 130°. Las ollas cuyo mango se compone totalmente plástico no son adecuadas para su uso en el horno.

Indicaciones para un uso seguro y para su cuidado.

- No calentar nunca las baterías sin contenido y tener en cuenta que no se evapore completamente el líquido de la comida. Si no se tuviera en cuenta, se pueden producir daños en la batería de cocina o en la cocina.
- Añadir la sal siempre en agua que está hirviendo y mover para que el fondo de la cacerola no se dañe con la sal.
- Limpiar la batería de cocina agua caliente y detergente una vez terminado de cocinar.
- Ablandar los restos de comida muy pegados y retirar con una esponja o cepillo con cuidado. (Nosotros recomendamos la esponja Scotch Brite "No araña 3M").
- No utilizar esponjas de acero o detergentes abrasivos.
- Por el agua con mucha cal y algunos alimentos pueden aparecer manchas de cal o decoloraciones en azul brillante en el interior de la cacerola. Por favor quitarlo a tiempo y regularmente, cociendo vinagre. Si no se quitara, recomendamos utilice WMF Purargan®, disponible en establecimientos WMF.
- Guardar la batería de cocina bien seca.

Indicaciones para la limpieza en el lavavajillas

- Utilizat solamente detergentes de marca. Rellenar siempre a tiempo los depósitos de reserva para la sal especial y suavizante. No debe llegar sal al interior del lavavajillas. Una concentración de sal puede provocar corrosión. Por eso recomendamos, una vez rellenado el depósito hacer un lavado con la máquina vacía.
- En el lavavajillas puede llegar por otros objetos óxido a la batería de cocina. Esto puede causar

BAL_399137_KochgeschirreCool+_RZ_BAL_Kochanne_CeraDur_Gourmet 25.07.12 15:28 Seite 16

daños de corrosión si no se retira inmediatamente.
- Abrir lo antes posible el lavavajillas una vez terminado el procedimiento de lavado.
- Sacar la batería de cocina lo antes posible del lavavajillas y no dejarla durante mucho tiempo húmeda, ya que podrían salir manchas.
- Guardar la batería de cocina bien seca.

Indicaciones para la preparación

Cocinar con poca agua
Con este método de preparación se cocinan las verduras u otros alimentos en la cacerola cerrada con poco líquido. Durante el proceso de cocción no se debería quitar la tapa para que no escape vapor y así no se interrumpa el circuito agua vapor.
Cocinar con poco agua es ideal para verdura, pescado, aves o carne joven. Con este método de cocinar se conservan las vitaminas, minerales y oligoelementos, porque no son enjuagados en el agua y todas las comidas mantienen su sabor propio. Puede prescindir de añadir sal.

Asar con poca grasa
Para freír con grasa ponga siempre la grasa en la olla vacía antes de empezar a calentar.
Ponga el fuego a intensidad media-alta o temperatura media como mucho. Baje el fuego cuando empiece a salir un poco de humo de la grasa y ponga el alimento a freír en la olla.
Asar por los dos lados unos 8-10 minutos con la tapa cerrada. El tiempo de cocción depende del tamaño y calidad de la carne.
Tenga cuidado con la grasa o residuos hirvientes. Nunca deje desatendido la olla calienta Si la grasa acumulada se prende fuego, extíngala usando una manta o un extintor de incendios.
Con este método de preparación con la tapa cerrada, se asa la carne en su propio jugo, por lo que no tiene que utilizar mucho aceite.

Indicaciones para cocinas eléctricas
Las baterías de cocina de WMF de Cromargan® existen en tamaños aptos para la casa.
Para un mejor aprovechamiento de la energía en cocinas eléctricas debería coincidir el diámetro de la cacerola al del fuego:

Fuego	Cacerola	Sartenes
pequeño ø 14,5cm	ø 16cm	ø 20cm
mediano ø 18cm	ø 20cm	ø 24cm
grande ø 22cm	ø 24/28cm	ø 28cm

BAL_399137_KochgeschirreCool+_RZ_BAL_Kanne_CeraDur_Gourmet 25.07.12 15:28 Seite 17

Indicaciones para cocinas de inducción
Advertencia: Por favor, tenga en cuenta que la cocina de inducción es una fuente muy rápida de calor. Por eso, no caliente sartenes o cazuelas vacías, ya que un sobrecalentamiento de las mismas podría estropearlas.
En temperaturas altas de cocción puede aparecer un zumbido. Este zumbido es una característica técnica y no una señal que la cocina o la batería de cocina tengan un defecto.
El tamaño de las cacerolas y del fuego tienen que ser el mismo, ya que sino existe la posibilidad, que no responda el fuego (campo magnético) al fondo de la cacerola.

Exclusión de responsabilidad
Queremos señalar, que no nos hacemos responsables de los daños producidos por los siguientes motivos:

- **por el uso no adecuado**
- **por un trato no adecuado**
- **por no tener en cuenta estas indicaciones de uso**
- **por no llevar a cabo reparaciones adecuadas**
- **por el montaje de repuestos no originales**

Lo mismo es válido para accesorios y repuestos.
Si la Ley no dictamina obligatoriamente otra cosa, solo nos hacemos responsables de daños producidos por la actuación desidiosa o intencionada de un representante de nuestra compañía.

Cupón de Garantía
Para estas baterías de cocina solo utilizamos un material en perfectas condiciones y lo fabricamos según los más modernos procedimientos de fabricación. Por eso WMF garantiza el material, la fabricación y el funcionamiento.

En reclamaciones de garantía, por favor entregue la mercancía con el cupón de garantía rellenado en su establecimiento WMF.

BAL_399137_KochgeschirreCool+_RZ_BAL_Kanne_CeraDur_Gourmet 25.07.12 15:28 Seite 18

La serie di pentole WMF

con la tecnologia Cool+ nei manici.

Cromargan®: acciaio inossidabile 18/10
Con tecnologia Cool+ nei manici
Fondo universale TransTherm® adatto a tutti tipi di fornello

Complimenti. Avete scelto WMF, un prodotto di qualità. Materiali di qualità, lavorazione eccellente ed accurati controlli ne garantiscono lunga durata. Il design e l'ottima funzionalità consentono un uso duraturo.
Cool+, la tecnologia nei manici, riduce concretamente la trasmissione del calore dal corpo della pentola ai manici. Infatti, Cool+ è la prima
tecnologia nei manici brevettata, che soddisfa i requisiti della normativa DIN EN 12983-1.

Caratteristiche qualitative

- Cromargan®: acciaio inossidabile 18/10.
- Igienico.
- Cool+, tecnologia nei manici brevettata – unica - sicura.
- Bordo antisgocciolo per versare con precisione
- Fondo universale TransTherm®, incapsulato in acciaio, che garantisce eccezionali prestazioni. Adatto a tutti i tipi di fornello, anche ad induzione
- Coperchio ad appoggio per poter farlo scivolare velocemente ai lati (dipende dalla serie).
- Coperchio ad incastro, adatto più che altro per cuocere a vapore con poca acqua (dipende dalla serie).
- Coperchio in vetro resistente al calore, per cuocere in tutta sicurezza (dipende dalla serie).
- Foro apertura vapore per un utilizzo più semplice e sicuro (dipende dalla serie).
- Dimensioni adatte all'uso domestico
- Osservando le seguenti istruzioni, il sistema risulta di facile manutenzione ed è indistruttibile.

Leggete attentamente le seguenti istruzioni per la manutenzione e la cura prima del primo utilizzo.

- Al primo utilizzo rimuovere l'etichetta, sciacquare con acqua calda e asciugare bene.
- Mettere al massimo il fornello solo per l'inizio cottura, quindi, cuocere a fuoco medio
- Specialmente in caso di cottura con poca acqua e pochi grassi cuocere a fiamma bassa.
- Vi preghiamo di fare attenzione al fatto che i

manici della pentola in metallo Cool+ per tempi di cottura lunghi – a causa di circostanze fisiche, come per esempio l'irradiazione del calore dal piano cottura o il contatto diretto con la fiamma viva (fornello a gas) – possono scaldarsi.
In questo caso vi consigliamo l'uso delle presine. Ciò vale anche per la cottura in forno. Anche in questi casi è opportuno proteggersi le dita e le mani.

- Il coperchio con il foro per il vapore, impedisce fuoriuscite laterali e spruzzi d'acqua bollente sul fornello. Durante la cottura, dal foro esce vapore bollente, per questo è necessario girare il coperchio con il foro molto lontano dal corpo.
- Il coperchio in vetro resiste in forno, fino a 130°C. Pentole, i cui manici sono interamente in plastica, non sono adatte per l'utilizzo nel forno.

Consigli per l'uso e la manutenzione

- Non riscaldare mai le pentole senza il contenuto e fare attenzione che il liquido degli alimenti in fase di cottura non sia completamente evaporato. Non osservando questi suggerimenti, gli alimenti potrebbero bruciarsi, provocando un danneggiamento delle pentole stesse o della fonte di calore.
- Mettere il sale solo in acqua bollente e mescolare, per evitare che si corroda il fondo.
- Dopo l'uso, risciacquare la pentola con acqua molto calda.
- In presenza di residui difficili da eliminare, lasciare in ammollo la pentola e togliere i residui con una spugna o una spazzolina.
- Si raccomanda di non utilizzare spazzole in acciaio o detergenti abrasivi.
- In presenza di acqua molto calcarea e per la preparazione di determinati cibi, potrebbero formarsi macchie bianche o bluastre all'interno della pentola. Eliminare le macchie al più presto, facendo bollire dell'acqua con aceto.
  Nei casi più difficili, raccomandiamo Purargan® WMF, acquistabile presso i rivenditori autorizzati WMF.
- Si consiglia di riporre le pentole dopo averle accuratamente asciugate.

Consigli per il lavaggio in lavastoviglie:

- Adoperare esclusivamente detergenti di qualità. Riempire sempre anche i contenitori del sale e del brillantante ed accertateVi che il sale non cada all'interno della macchina. Il sale può provocare corrosioni. Si consiglia, dopo aver riempito i suddetti contenitori, di effettuare un risciacquo a lavastoviglie vuota.
- Utilizzando la lavastoviglie, il contatto acciden-

tale con utensili arruginiti può trasmettere alle pentole macchie di ruggine. Le macchie potrebbero provocare corrosioni, se non vengono prontamente eliminate.
- Al termine del ciclo di lavaggio, aprire la macchina al più presto possibile per far uscire il vapore.
- Togliere le pentole dalla lavastoviglie ed asciugarle subito, per evitare la formazione di macchie.
- Si consiglia di riporre le pentole dopo averle accuratamente asciugate.

Istruzioni per la preparazione

Cottura a vapore
Con questo metodo di cottura, gli alimenti vengono cotti in pentola chiusa con pochissima acqua.
Durante la cottura il coperchio chiuso non deve essere sollevato, affinchè il vapore non fuoriesca ed il ciclo del vapore acqueo non venga interrotto.
La cottura con poca acqua è particolarmente indicata per le verdure, il pesce, il pollame, o la carne di animali giovani; con questo tipo di cottura, le vitamine, i sali minerali ed i microelementi non vengono dispersi durante la cottura e tutte le pietanze mantengono il loro gusto inalterato. Potete tranquillamente evitare di aggiungere sale.

Cottura con pochi grassi
Quando si frigge utilizzando dei grassi porre sempre il grasso nella pentola vuota prima di riscaldarla!
Alzare la temperatura al massimo fino a media o medio-alta. Abbassare la temperatura quando il grasso comincia a fumare leggermente. Posizionare poi gli alimenti da friggere nella pentola.
Lasciare cuocere da entrambe le parti per circa 8-10 minuti, chiudendo con il coperchio. I tempi di cottura variano a seconda delle dimensioni del pezzo di carne da cuocere.
Attenzione con l'olio bollente.
Non lasciare incustodita una pentola bollente. Spegnere l'olio bollente se brucia, con una coperta o un estintore.
In questo modo, utilizzando il coperchio, la carne cuoce nel proprio liquido e Vi consente di adoperare pochissimo olio o burro.

Istruzioni per il fornello elettrico
Le pentole in Cromargan® WMF sono disponibili nelle misure standard per uso domestico.
Con i fornelli elettrici, al fine di sfruttare al massimo l'energia del piano cottura, è consigliabile utilizzare pentole e padelle di uguale grandezza della

BAL_399137_KochgeschirreCool+_RZ_BAL_Kanne_CeraDur_Gourmet 25.07.12 15:28 Seite 21

fonte di calore stessa:

Fornello	Pentole	Padelle
ø 14,5 cm.	ø 16 cm.	ø 20 cm.
ø 18 cm.	ø 20 cm.	ø 24 cm.
ø 22 cm.	ø 24/28 cm.	ø 28 cm.

Consigli per il fornello ad induzione
Fare attenzione. L'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non scaldate padelle o pentole vuote, poiché il surriscaldamento può danneggiare le stoviglie. Cucinando a fuoco sostenuto, potrebbe generarsi un ronzio. Si tratta di un rumore tecnico e non di un difetto del piano di cottura o delle pentole. Le dimensioni delle pentole e dei fornelli devono essere in sintonia altrimenti c'è la possibilità che il piano di cottura (campo magnetico) non generi contatto sul fondo della pentola.

Esclusione di garanzia
Vi informiamo che WMF non concede alcuna garanzia per danni cagionati da:

- **utilizzo non conforme**
- **trattamento inadeguato o negligente**
- **mancata osservanza delle istruzioni riportate in questo libretto**
- **riparazioni inadeguate**
- **sostituzioni di parti con ricambi non originali**

Quanto sopra vale anche per pezzi di completamento ed accessori.

Per quanto non diversamente ed obbligatoriamente prescritto dalla legge, la WMF si assume la responsabilità soltanto per i danni provocati da un'azione intenzionale o da grave negligenza da parte dei responsabili della nostra Società o dai loro esecutori.

Tagliando di garanzia
Per queste stoviglie adoperiamo esclusivamente materiali senza difetti che vengono lavorati con i metodi più moderni. Per questo motivo, la WMF concede la piena garanzia su materiali, lavorazione e funzioni. In caso di reclamo, si prega di consegnare il tagliando di garanzia, unitamente all'articolo contestato, al Vostro rivenditore di fiducia.

BAL_399137_KochgeschirreCool+_RZ_BAL_Pfanne_CeraDur_Gourmet 25.07.12 15:28 Seite 22

WMF pannenserie

met Cool+ Greeptechnologie

Cromargan®: roestvrij edelstaal 18/10
Met Cool+ Greeptechnologie
TransTherm® bodem geschikt voor alle warmtebronnen

Hartelijk gefeliciteerd met uw aanschaf van een kwaliteitsproduct van WMF! Hoogwaardige materialen, eerste klas afwerking en zorgvuldige kwaliteitstesten garanderen optimaal gebruik en een langere levensduur. Het uitgekiende design en de slimme functionaliteit zullen voor een groot gebruiksgemak zorgen.
De Cool+ Greeptechnologie vermindert daadwerkelijk de warmte overdracht tussen de kookpot en de handgrepen. Daarmee is Cool+ de eerste gepatenteerde greeptechnologie die de eisen van norm DIN EN 12983-1 overtreft.

Kwaliteitskenmerken

- Cromargan®: roestvrij edelstaal 18/10.
- Smaakneutraal en hygiënisch.
- Cool+ Greeptechnologie, gepatenteerde techniek – uniek – veilig.
- Een schenkrand voor zeer precies en gedoseerd uitschenken.
- TransTherm® bodem, geschikt voor alle warmtebronnen (dus ook voor inductie), die is ingekapseld in roestvrij staal en beschikt over uitstekende kookeigenschappen.
- Ligdeksel om snel opzij te schuiven (afhankelijk van de serie).
- Steekdeksel bijzonder geschikt voor waterarme bereidingen (afhankelijk van de serie).
- Deksel uit hittebestendig kwaliteitsglas voor zicht tijdens het koken (afhankelijk van de serie).
- Groottes geschikt voor normale huishoudens.
- Bij normaal en verantwoord gebruik (zie de gebruiksaanwijzing) zeer onderhoudsvriendelijk en nagenoeg onverwoestbaar.

Voor het eerste gebruik gelieve de gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen aandachtig door te lezen!

Gebruiksaanwijzing

- Vóór het eerste gebruik de pan ontdoen van eventuele etiketten; vervolgens met warm water afspoelen en goed afdrogen.
- Op middelhoog vuur de pan eerst opwarmen; hierna op normale wijze het voedsel bereiden.
- Met name als er weinig vocht of vet in de pan

aanwezig is, is het raadzaam een zwakkere warmtebron gebruiken.
- Houdt u er rekening mee dat de metalen grepen bij zeer lange kooktijden – als gevolg van fysieke factoren zoals warmtestraling van omringende kookplaten of via direct contact met open vuur (gaskachel) – ondanks Cool+ warm kan zijn.
  In dit geval bevelen wij het gebruik van pannen lappen aan.
  Dat geldt ook voor het gebruik in de oven.
  Gebruik hierbij pannenlappen.
- Deksel met dampopening, voorkomt verdamping en spatten op de kookplaat. Tijdens het koken kan de hete stoom ontsnappen via de opening. Plaats de deksel met de stoomopening altijd van het lichaam af.
- Glasdeksel is hittebestendig voor in de oven tot maximaal 130°C. Kookgerei met handgrepen geheel van kunststof, is niet geschikt voor gebruik in ovens.

Algemene tips voor veilig gebruik en onderhoud
- De pan nooit zonder inhoud verhitten. Let erop dat het vocht nooit volledig verdampt, dat wil zeggen dat pan met inhoud dus nooit droog mag komen te staan op een hittebron. Dit kan namelijk leiden tot schade aan de pan of aan het fornuis.
- De pan het liefst zo snel mogelijk na gebruik met warm water afwassen.
- Vastzittende etensresten losweken en met spons of borstel verwijderen (WMF adviseert 'Scotch Brite' krasvrije reinigingssponsjes).
- Geen stalen sponzen of zandhoudende schuurmiddelen gebruiken.
- Zout alleen in reeds kokend water al roerend toevoegen, opdat de bodem van de pan niet door het zout wordt aangetast.
- Door kalkhoudend water en door bepaalde etenswaren kunnen aan de binnenzijde van de pan kalkvlekken of blauwachtige vlekken ontstaan.
- Om deze vlekken uit uw pan te verwijderen, gelieve ze op tijd en regelmatig met azijn uit te koken. In hardnekkige gevallen raden wij aan WMF Purargan® te gebruiken, verkrijgbaar bij de WMF dealers.
- De pan goed afgedroogd bewaren.

Tips voor het reinigen in de afwasmachine
- Gebruik alleen schoonmaakmiddelen van de bekende merken. Vul tijdig het zout en het spoelglansmiddel bij. Er mag na het bijvullen van het zoutreservoir geen zout achterblijven in de afwasmachine. Achtergebleven zout kan namelijk schadelijk zijn voor de afwas. Wij raden daarom

BAL_399137_KochgeschirreCool+_RZ_BAL_Pfanne_CeraDur_Gourmet 25.07.12 15:28 Seite 24

aan voor de zekerheid na iedere bijvulling de machine leeg te laten draaien, zodat al het losse zout verdwenen is.

- Ander keukengerei dat samen met de pannen worden gewassen en roest vertonen (bij voorbeeld een blikopener, een schaar, een theezeefje, een koekenpan met schroef) kunnen er de oorzaak van zijn dat er enige aanslag ontstaat. Deze kan op den duur roestschade veroorzaken; verwijder die aanslag dus direct.
- De afwasmachine na het einde van het programma zo snel mogelijk openen om de inhoud te laten luchten.
- De artikelen zo spoedig mogelijk uit de machine halen en niet te lang laten staan, om het ontstaan van vochtvlekken te voorkomen.

Tips bij het bereiden van voedsel

Waterarm koken

Bij deze vorm van koken worden groenten of ander voedsel in een gesloten pan met zeer weinig water klaargemaakt. Tijdens het koken moet de deksel altijd op de pan blijven, om te voorkomen dat er vocht kan verdampen en de cirkel water – damp – water onderbroken wordt.

Deze manier van koken is ideaal voor het bereiden van groenten, vis, gevogelte of jong vlees. Mineralen, vitaminen en spoorelementen blijven beter en langer behouden omdat ze niet weggespoeld worden met het overtollige water. Hetzelfde geldt voor de smaak van het voedsel, zodat u het gebruik van zout tot een minimum kunt beperken of zelfs achterwege kunt laten.

Vetarm braden

Wanneer u braadt met vet voeg altijd vet toe aan een lege pan voordat u deze verhit!

Zet de temperatuur van de hittebron niet hoger dan medium-hoog of medium. Zet de hittebron lager zodra het vet rook begint af te geven. Leg dan het te braden voedsel in de pan. Met een gesloten deksel in ongeveer 8 tot 10 minuten braden, afhankelijk van de grootte en het soort vlees dat u gebruikt.

Wees voorzichtig met heet vet.

Laat nooit een hete pan alleen. Blus brandend vet met een deken of een brandblusser.

Bij deze manier van bakken met gesloten deksel, wordt het vlees in zijn eigen sappen bereid, zodat u een minimale hoevelheid boter of olie kunt gebruiken.

Tips bij koken met elektriciteit

Als u kookt op elektrische kookplaten, let dan op de grootte en doorsnee van de pannen en de kookpla-

ten. Die pannen zijn idealiter iets groter dan de elektrische warmtebron. Hieronder een overzicht van de ideale verhoudingen bij het, zodat u efficiënter gebruik kunt maken van de energie:

Kookplaat	Kookpan	Koeken-/Braadpan
klein ø 14,5 cm	ø 16 cm	ø 20 cm
middel ø 18 cm	ø 20 cm	ø 24 cm
groot ø 22 cm	ø 24/28 cm	ø 28 cm

Tips bij het inductiekoken
Let op: Inductie is een zeer snelle warmtebron. Verwarm geen lege pannen, oververhitting kan beschadigingen veroorzaken. Als u kookt op inductie kookplaten, kan bij een hoge kookstand een zoemend geluid ontstaan. Dit is een zuiver technisch gegeven en geenszins een teken dat uw inductiekookplaat of uw pan defect is.
De groottes van de pannen en de groottes van de inductieplaten (de magneetvelden) moeten zoveel mogelijk overeenkomen.

Aansprakelijkeidclausule
Wij maken u er nadrukkelijk op attent dat wij niet aansprakelijk zijn voor schade als gevolg van een van de volgende oorzaken:

- **onzorgvuldig en/of onjuist gebruik**
- **verkeerd, onjuist of nalatig onderhoud**
- **het niet volgen van deze gebruiksaanwijzing**
- **niet correct uitgevoerde reparaties door het**
- **gebruik van niet originele/erkende WMF onderdelen**

Deze punten gelden voor zowel de basisartikelen als de bijbehorende onderdelen/assessoires.

Voorzover de wet niet anders voorschrijft, is WMF alleen aansprakelijk voor schde die voork omt uit handelingen door de officiële vertegenwoordigers van de firma.

Garantiebewijs
Mocht er schade aan dit Cromargan® roestvrij edelstaal artikel ontstaan en u aanspraak wilt maken op de garantie, dan verzoeken wij u het artikel samen met het volledig ingevulde garantiebewijs bij uw WMF vakhandelaar in te leveren.

BAL_399137_KochgeschirreCool+_RZ_BAL_Kanne_CeraDur_Gourmet 25.07.12 15:28 Seite 27

Garantieabschnitt

Guarantee Voucher
Bon de garantie
Cupón de garantía
Tagliando di garanzia
Garantiebewijs

Name des Käufers/The purchaser's name

Straße/Street

PLZ/Postal Code Ort/Town

Stempel des WMF Fachgeschäfts/WMF retailer's stamp

Verkaufsdatum/Date of sale

BAL_399137_KochgeschirreCool+_RZ_BAL_Pfanne_CeraDur_Gourmet 25.07.12 15:28 Seite 28

WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

Tel +49 7331 25 1
Fax +49 7331 4 53 87

info@wmf.de
www.wmf.de

399 137 printed 0712 Stand 0712